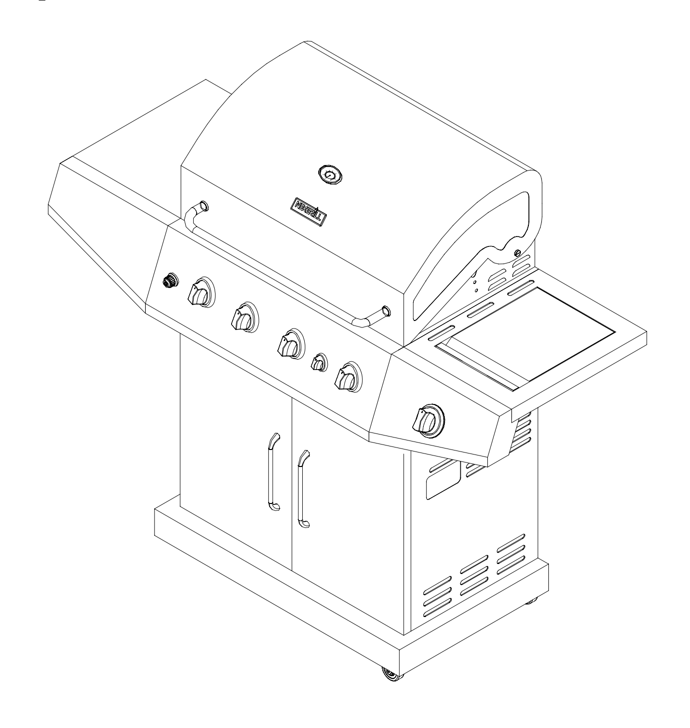
INSTRUCTIONS D’ASSEMBLAGE & MODE D’EMPLOI



Barbecue à gaz propane liquide







- **Pièces**
- **Assemblage**
- **Règles de sécurité**
- **Utilisation et entretien**
- **Dépannage**

⚠ **AVERTISSEMENT**

Lisez attentivement ce manuel de l’utilisateur et assurez-vous que le barbecue à gaz est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces consignes de sécurité peut provoquer des blessures et/ou des dégâts matériels. Ce barbecue à gaz doit être utilisé à l’extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé dans des camping-cars ou sur des bateaux.

Note destinée à l’installateur
Laissez ce manuel de l’utilisateur auprès de l’utilisateur après la livraison et/ou l’installation.

Note destinée à l’utilisateur
Rangez ce manuel de l’utilisateur dans un endroit pratique pour une consultation future.

Service après-vente:
Pour commander des pièces, composez le:
1-800-913-8999

N° NMFG: 720-0670D

Vérifiez que le dispositif de raccordement de la soupape de la bonbonne s’adapte correctement au dispositif de raccordement fixé au tuyau d’arrivée du régulateur de pression.

Nexgrill Industries, INC.
5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

19000378A0

Sommaire

Garantie du barbecue

Garantie totale d'un an du barbecue
Pour toute défectuosité matérielle ou de fabrication du barbecue moins d'un an à partir de la date d'achat, appelez au 1-800-913-8999 pour arranger la réparation gratuite (ou le remplacement si la réparation s'avère impossible).

3 ans de garantie limitée des brûleurs en acier inoxydable
Tout brûleur en acier inoxydable rouillé sera remplacé gratuitement pendant 3 ans à partir de la date d'achat. Après la première année et à partir de la date d'achat, les frais de main d'œuvre seront à votre charge si vous souhaitez l'installer.

La garantie n'inclut pas le remplacement des piles des allumeurs, la peinture, la décoloration ou l'oxydation des pièces qui sont des pièces expansibles pouvant s'user normalement pendant la période de garantie ou sous des conditions résultant d'une usure normale, d'un accident ou d'un entretien inapproprié.

La garantie sera annulée en cas d'utilisation commerciale ou locative du barbecue.

La garantie est applicable seulement si le barbecue est utilisé aux Etats-Unis.

Cette garantie vous confère des droits spécifiques ainsi que d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient du plomb, un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations congénitales et entraîner des troubles de la reproduction.
Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.

Consignes de sécurité

⚠ **AVERTISSEMENT**
Cette garantie vous confère des droits spécifiques ainsi que d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre.

⚠ **AVERTISSEMENT**
Le non-respect des ces instructions peut causer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves, mortelles ou des dégâts matériels.

⚠ **AVERTISSEMENT**
Le barbecue chauffe rapidement. Ne jamais se pencher par-dessus la surface de cuisson d'un barbecue pendant son utilisation. Ne pas toucher les surfaces de cuisson, le caisson, le couvercle ou les autres pièces du barbecue pendant son utilisation ou jusqu'à ce que le barbecue à gaz ait refroidi après utilisation.
Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures corporelles graves.

⚠ **AVERTISSEMENT**
1. **Ne pas entreposer ou utiliser des essences ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre équipement.**
2. **Une bonbonne de GPL non raccordée pour être utilisée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou tout autre équipement.**

 **DANGER**
Si vous sentez une odeur de gaz:
1. **Fermer le gaz au niveau de l'appareil.**
2. **Éteindre les flammes nues.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, rester à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

Codes d'installation du barbecue
L'installation doit être conforme aux règlements locaux ou, en l'absence de règlements locaux, avec le code national relatif aux essences, ANSI Z 223.1/NFPA S4 le code d'installation des gaz naturel et propane, CSA B149.1 ou le code relatif à l'entreposage et la manipulation du gaz propane, B149.2, ou le code relatif aux camping-cars, ANSI A 119.2 et pour camping-cars de série CSA Z240 RV, tels qu'applicables.
Les modèles de barbecue à GPL sont conçus pour être utilisés avec une bonbonne standard de 20 livres. La bonbonne de GPL n'est pas fournie avec le barbecue. Ne jamais raccorder votre barbecue à gaz à une bonbonne de GPL d'une capacité supérieure.

Consignes de sécurité

La taille maximale d'une bonbonne de gaz PL doit être d'environ 12 pouces de diamètre par 18-1/2 de haut.
La bonbonne de GPL doit être équipée d'un dispositif de prévention de trop-plein (O.P.D).
Cette caractéristique de sécurité empêche le débordement de la bonbonne lors de son remplissage, ce qui peut causer un mauvais fonctionnement de la bonbonne de GPL, du régulateur et/ou du barbecue.

La bonbonne de GPL doit être construite et marquée selon les spécifications du Département américain des transports (DOT). Au Canada, la bonbonne de GPL doit être conforme aux normes du Standard National du Canada, CAN/CSA – B339 pour le transport des biens dangereux des cylindres, sphères et tubes.
1. La bonbonne de GPL doit être équipée d'une soupape de fermeture sécurisée avec une extrémité dotée d'une sortie de soupape pour bonbonne d'approvisionnement de GPL compatible avec un dispositif raccordement de type 1. La bonbonne de GPL doit également posséder un dispositif de sécurité doté d'un raccordement direct avec l'espace d'évacuation de la bonbonne.
2. Toujours placer la bonbonne de GPL en position verticale. Le système d'arrivée de la bonbonne doit permettre l'évacuation des gaz.
3. La bonbonne de GPL utilisée doit être pourvue d'une bague pour protéger la soupape de la bonbonne.

Emplacement adéquat et distance de sécurité du barbecue

Ne **jamais** utiliser votre barbecue à gaz dans un garage, sous un porche, un abri, un passage couvert ou n'importe quel autre lieu fermé. Votre barbecue à gaz doit être utilisé **uniquement à l'extérieur**, en respectant une distance d'au moins 24 pouces (61cm) depuis les côtés et l'arrière de toute surface inflammable.
NE PAS utiliser cet appareil sous une surface combustible suspendue.
Ne pas bloquer la circulation de l'air ventilé autour du caisson du barbecue à gaz.
• Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas destiné à être installé sur ou dans des camping-cars et/ou des bateaux.
•Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence, d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité du barbecue à gaz d'extérieur.
• Ne pas bloquer la circulation de l'air en combustion et d'aération. Effectuer cette vérification avant chaque utilisation du barbecue.
•Ne **jamais** raccorder une bonbonne de GPL non homologuée à votre barbecue à gaz. Les éléments du régulateur de gaz fourni avec votre barbecue à gaz sont réglés pour une pression de sortie de 11" colonne d'eau (W.C.) pour un raccordement à une bonbonne de GPL.
• Utiliser uniquement le régulateur et les éléments du tuyau fournis avec votre barbecue à gaz. Les régulateurs et les éléments du tuyau remplacés doivent être identiques à ceux spécifiés dans ce manuel.

- Faire remplir et inspecter à l'œil nu votre bonbonne de GPL par un fournisseur de gaz propane professionnel et la faire certifiée à chaque remplissage.
- Ne pas entreposer une bonbonne de GPL de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
- Ne jamais remplir la bonbonne au-delà de 80% de sa capacité. Si ces informations ne sont pas exactement suivies, un incendie entraînant des blessures graves ou mortelles risque de survenir.
- Toujours placer la bonbonne de GPL en position verticale.
- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de ce barbecue à gaz.
- Ne pas exposer la bonbonne de GPL à une chaleur excessive.
- Ne jamais entreposer une bonbonne de GPL à l'intérieur. Si votre barbecue à gaz est rangé dans un garage ou dans un lieu confiné, débrancher **toujours** d'abord la bonbonne de GPL et l'entreposer à l'extérieur dans un lieu sûr.



- Placer le bouchon anti-poussière sur la soupape d'évacuation de la bonbonne quand elle n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de protège-poussière sur la soupape de la bonbonne qui est fourni avec la soupape de la bonbonne. Les autres types de bouchons peuvent provoquer une fuite de propane.
- Les bonbonnes de GPL doivent être entreposées à l'extérieur dans un lieu bien ventilé et hors de portée des enfants. Les bonbonnes de GPL débranchées ne doivent pas être entreposées dans un immeuble, un garage ou n'importe quel autre lieu fermé.
- Le gaz doit être fermé au niveau de la bonbonne d'approvisionnement chaque fois que votre barbecue à gaz n'est pas utilisé.
- Le régulateur de pression et les éléments du tuyau doivent être inspectés avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'abrasion excessive, d'usure ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant toute nouvelle utilisation du barbecue.
- Mettre le régulateur de gaz à l'écart des surfaces chaudes et de la graisse. Éviter de tortiller inutilement le tuyau. Inspectez à l'œil nu la présence d'éventuelles coupures, craquelures, usure excessive ou autres avaries sur le tuyau avant chaque utilisation. Si le tuyau parait endommagé, ne pas utiliser pas le barbecue à gaz. Appeler au 1-800-913-8999 pour obtenir de l'aide.
- **Ne jamais** allumer votre barbecue à gaz avec le couvercle rabattu ou avant d'avoir vérifié que les brûleurs sont bien installés sur leur orifice.
- **Ne jamais** laisser les enfants utiliser votre barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

Une forte odeur ou un son sifflant de gaz indique la présence d'un problème grave avec votre barbecue à gaz ou la bonbonne de GPL. Le non-respect des consignes ci-dessous peut causer un incendie ou une explosion pouvant engendrer des blessures corporelles graves, mortelles ou des dégâts matériels.

- Fermez le gaz au niveau du barbecue.
- Fermez les boutons de commande sur la position OFF.
- Éteignez les flammes avec un extincteur d'incendie adéquat.
- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Éloignez-vous de la bonbonne de GPL.
- Ne tentez pas de régler le problème vous-même.
- Si l'odeur persiste ou si un feu se déclenche que vous n'arrivez pas à éteindre, appelez les pompiers. N'appelez pas à côté de la bonbonne de gaz car votre téléphone est un type d'appareil électrique et peut créer une étincelle pouvant causer un incendie et/ou une explosion.

REMARQUE: La circulation normale du gaz à travers le régulateur et les éléments du tuyau peut créer un ronronnement. Un bruit faible est parfaitement normal et n'interfèrera pas avec l'utilisation du barbecue. Si le ronronnement est fort et excessif, il sera peut-être nécessaire de purger l'air dans la ligne de gaz ou de réinitialiser le dispositif de régulation du gaz. Cette procédure de purge doit être effectuée chaque fois qu'une nouvelle bonbonne de GPL est raccordée à votre barbecue. Pour obtenir des informations concernant cette procédure, consultez la page 14, chapitre 4 "Si le barbecue ne s'allume pas " ou composez le numéro du service clientèle au: 1-800-913-8999 entre 8h00 et 17h00, heure du Pacifique .

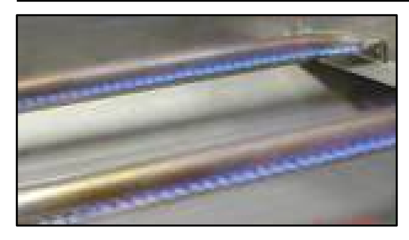
PRÉCAUTION: Attention aux retours en arrière des flammes

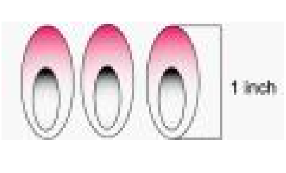
PRÉCAUTION: Des araignées et de petits insectes peuvent faire parfois leurs toiles ou leurs nids dans les tubes des brûleurs ce barbecue lors de son transport et de son entreposage. Ces toiles peuvent obstruer la circulation du gaz ce qui peut causer un incendie dans et autour des tubes des brûleurs. Ce type d'incendie est connu sous le nom de "RETOUR DE FLAMME" et peut endommager gravement votre barbecue et créer une condition d'utilisation dangereuse pour l'utilisateur. Bien qu'un tuyau de brûleur obstrué ne soit pas la cause principale d'un "RETOUR DE FLAMME", elle est la plus courante.

Pour réduire les risques de "RETOUR DE FLAMMES", vous devez nettoyer les tubes des brûleurs avant d'assembler votre barbecue et au moins une fois par mois vers la fin de l'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont le plus actives. Procédez aussi au nettoyage du tube du brûleur si votre barbecue n'a pas été utilisé depuis très longtemps.

Voir le chapitre Nettoyage des tubes et orifices des brûleurs en page 15

Vérification de la flamme du brûleur





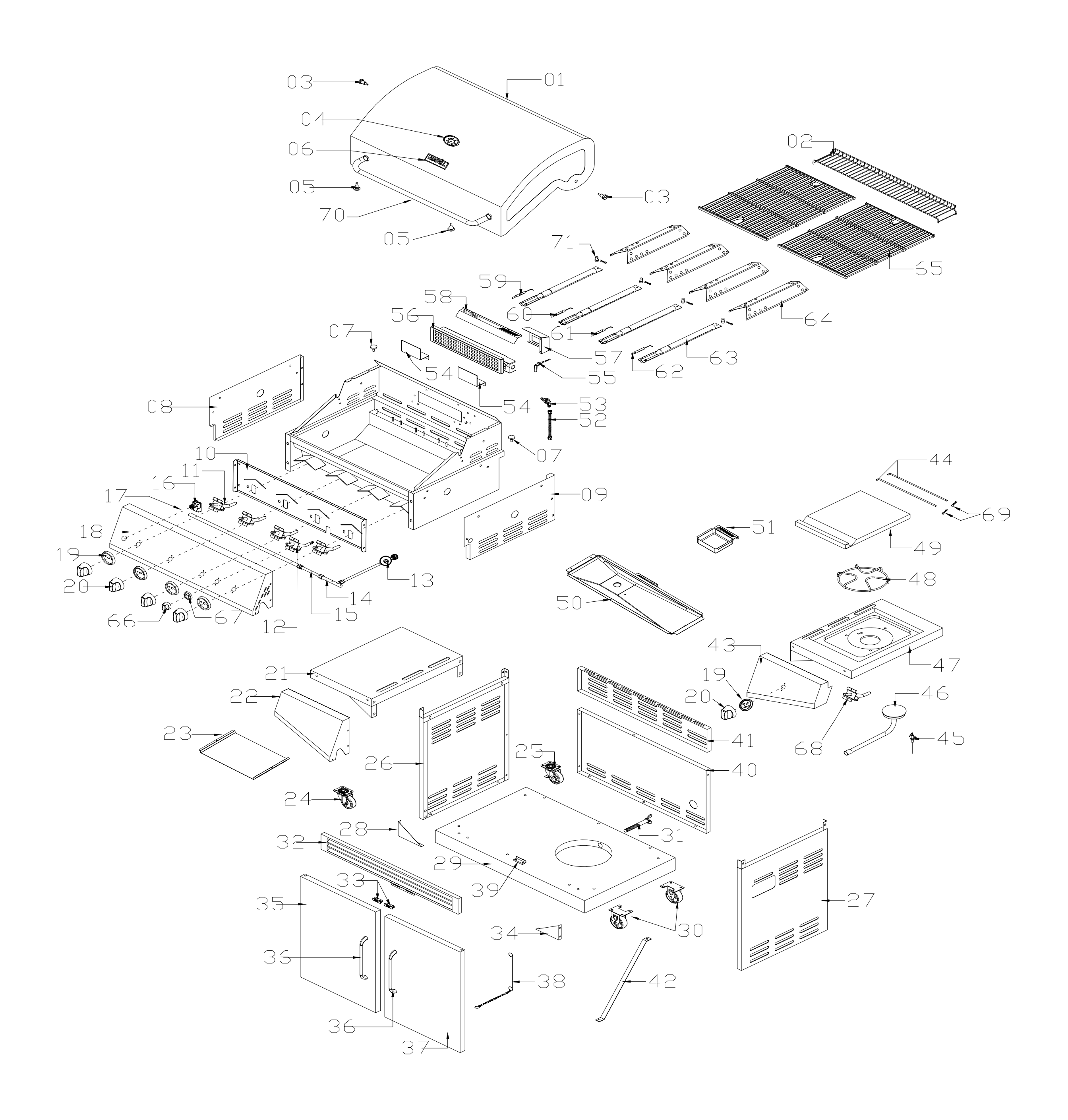
Vérifier à l'œil nu les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à l'image, dans le cas contraire consulter le chapitre sur le nettoyage des tubes et orifices du bruleur en page 15 de ce manuel.

Liste du matériel

Le tableau suivant est une description du matériel. Il décrit les composants utilisés aux différents stages de l’assemblage.

Item	Description	Spécification	Quantité
1	Vis à tête Phillips	1/4"x 15mm	35 pcs
2	Vis à tête Phillips	5/32"x 10mm	22 pcs
3	Vis à tête plate	5/32"x 10mm	12 pcs
4	Rondelle plate	1/4''	10pcs
5	Rondelle plate	5/32''	2pcs
6	Clé hexagonale	5/64''	1pc

Schéma des pièces du modèle 720-0670D



Liste des pièces du modèle 720-0670D

PIÈCE #	DESCRIPTION	QTÉ	PIÈCE #	DESCRIPTION	QTÉ
1	Couvercle principal	1	37	Porte avant, droit	1
2	Grille de réchaud	1	38	Tige d'allumage	1
3	Vis du couvercle principal	2	39	Pièce métallique de porte	1
4	Jauge des températures	1	40	Panneau arrière, bas	1
5	Tope de la cubierta A	2	41	Panneau arrière, haut	1
6	Logo	2	42	Barrière de la barre diagonale	1
7	Tope de la cubierta B	1	43	Panneau avant du brûleur latéral, droit	1
8	Bride, gauche	1	44	Tige de charnière du couvercle du brû	2
9	Bride, droit	1	45	Fil d'allumage du brûleur latéral	1
10	Déflecteur avant	1	46	Tube du brûleur latéral	1
11	Soupape de gaz principale	4	47	Eléments d'assemblage du foyer du brû	1
12	Soupape de gaz de la rôtissoire	1	48	Grille de cuisson du brûleur latéral	1
13	Régulateur, GPL	1	49	Couvercle du brûleur latéral	1
14	Collecteur latéral	1	50	Colector lateral	1
15	Placa metálica, lado derecho	1	51	Línea de gas flexible para el mechero	1
16	Module d'allumage pulsé	1	52	Ligne de gaz souple du brûleur de la rô tissoire	1
17	Collecteur principal	1	53	Orifice de rôtissoire avec coude en laiton	1
18	Panneau de commande principale	1	54	Collecteur de gaz du brûleur de la rô	2
19	Bisel	5	55	Fil d'allumage du brûleur de la rôtissoire	1
20	Perilla de control	5	56	Brûleur de la rôtissoire	1
21	Tablette latérale, gauche	1	57	Protection arrière	1
22	Panneau avant de la tablette laté	1	58	Écran thermique de la rôtissoire	1
23	Support triangulaire de la tablette lat érale	1	59	Fil d'allumage du brûleur principal A	1
24	Roulette pivotante	1	60	Fil d'allumage du brûleur principal B	1
25	Roulette pivotante avec frein	1	61	Fil d'allumage du brûleur principal C	1
26	Panneau latéral, gauche	1	62	Fil d'allumage du brûleur principal D	1
27	Panneau latéral, droit	1	63	Brûleur principal	4
28	Support triangulaire, gauche	1	64	Contrôleur de flamme	4
29	Panneau inférieur	1	65	Grille de cuisson avec trous	2
30	Roulette	2	66	Bouton de commande de la rôtissoire	1
31	Boulon de bonbonne	1	67	Biseau de la rôtissoire	1
32	Caisson du chariot, avant	1	68	Válvula de gas del mechero lateral	1
33	Aimant de porte	2	69	Alfiler en forma de R	2
34	Support triangulaire, droit	1	70	Mango de la tapa principal	1
35	Porte avant, gauche	1	71	Goupille d'assemblage du Brûleur	4
36	Poignée de porte	2			
Item not show n					
72	Manuel	1	73	Matériel	1

Pour toute question concernant l'assemblage, composez-le:
1-800-913-8999

Pour être certain d'obtenir les bonnes pièces de remplacement de votre barbecue à gaz, consultez les numéros des pièces sur cette page.

Important: Conservez ce manuel de l'utilisateur pour consultation future et pour le remplacement des pièces.

Important: Utilisez uniquement les pièces de la liste ci-dessus. Lors de la commande des pièces, fournissez les informations suivantes:

1. Modèle n⁰
2. Numéro de la pièce (voir PIÈCE# dans tableau)
3. Description de la pièce
4. Quantité de pièces nécessaires

Instructions d’assemblage

PRÉCAUTION: Bien que le barbecue puisse être assemblé par une seule personne, faites-vous aider par une autre personne pour la manipulation des pièces plus grosses et lourdes.

1. Ouvrir le couvercle du carton d’expédition et ôter la feuille en carton du haut. Disposer la feuille en carton sur le sol et l’utiliser comme surface de travail pour protéger le sol et les pièces du barbecue des éraflures.
2. Ôter le matériel d’emballage hors du carton d’expédition.
3. Vous pouvez fendre les coins avant du carton à l’aide d’un couteau tout usage pour dégager le pan avant du carton. Ceci vous permettra de soulever le couvercle de la tête du barbecue et d’ôter les composants emballés à l’intérieur de la tête.

Remarque: Vérifiez que la lèchefrite est sortie de l’arrière de la partie supérieure du barbecue et enlevez tout le matériel d’emballage du plateau.

4. Utiliser la liste des pièces pour vérifier que toutes les pièces ont été inclues.
5. Inspectez le barbecue au fil de l’assemblage. Le barbecue ne doit pas être assemblé ou mis en marche s’il vous parait endommagé. Si des pièces sont endommagées ou sont manquantes lors du déballage du carton d’expédition, ou si vous avez des questions liées à l’assemblage, appelez au:

Pour les questions liées à l’assemblage, appeler au 1-800-913-8999 de 08h00 à 17h00 PST, du lundi au vendredi.

Assemblage du chariot du barbecue

1. Utiliser 16 vis à tête Phillips de 1/4 x15mm et 16 des rondelles de verrouillage de 1/4 pour fixer quatre roulettes au panneau inférieur.
Remarque: A est un pivot avec des roulettes à frein, B est une roulette à pivot, C & D sont des roulettes. (Fig.1)
2. Utiliser 4 vis à tête Philips de 1/4 x 15mm et 4 rondelles de blocage de 1/4. (Fig.2) pour fixer les panneaux latéraux gauche & droit au panneau inférieur.
3. Utiliser 7 vis à tête Philips de 1/4 x 15mm et 7 rondelles de blocage de 1/4 (Fig.3) pour fixer le panneau arrière au panneau latéral & au panneau inférieur.

4. Utiliser 8 vis à tête Philips de 5/32 x10mm & 8 rondelles de blocage de 5/32.(Fig.4) pour fixer les supports triangulaires gauche & droit aux panneaux latéraux gauche & droit et au panneau inférieur.

Figure 1

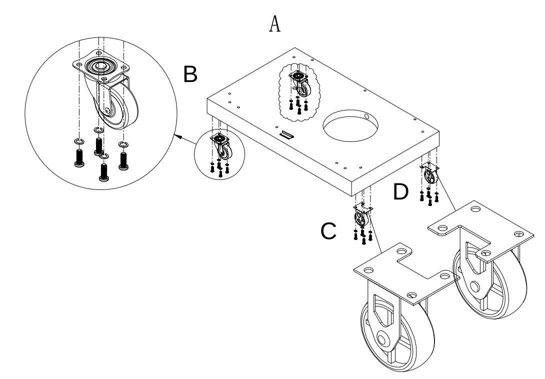


Figure 2

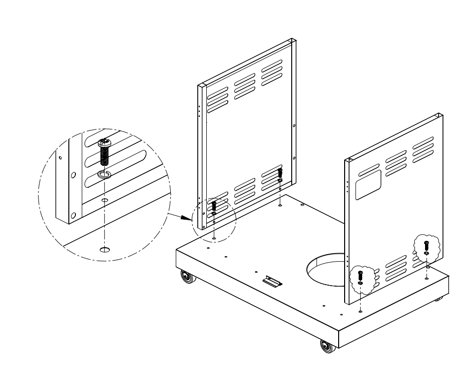


Figure 3

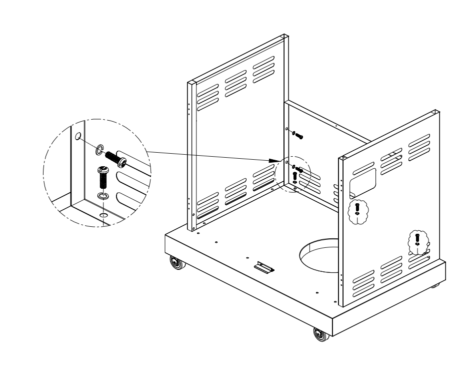
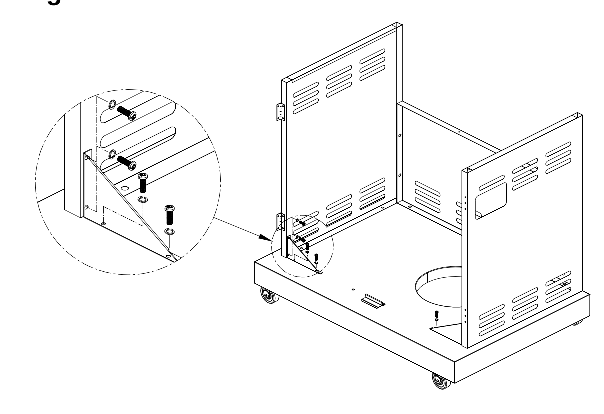


Figure 4



5. Utiliser 2 vis à tête Philips de 5/32*10mm et 2 rondelles de blocage de 5/32 pour fixer la barrière de la barre diagonale aux panneaux arrière & inférieur.（Fig.5)

6. Utiliser 4 vis à tête Philips de 5/32 x 10mm (Fig. 6) pour fixer les poignées de porte.

7. Utiliser 12 vis à tête de blocage de 5/32*10mm. (Fig.7) pour fixer les portes aux panneaux latéraux gauche & droit

Installation de la tête du barbecue

1. Vérifiez que les portes du chariot du barbecue sont fermées pour stabiliser le chariot. Enlevez la tête du barbecue hors du carton et posez-la sur le chariot par le dessus comme indiqué sur la Fig. 8.

PRÉCAUTION: La tête du barbecue est lourde. Pour éviter toute blessure, faites vous aider par une autre personne pour cette étape. Vérifiez également que les portes demeurent fermées lorsque vous installez la tête du barbecue sur le chariot. NE PAS ouvrir les portes tant que la tête du barbecue n’a pas été fixée sur le chariot.

2. Alignez les trous de vis de la tête du barbecue avec ceux du chariot.

3. Depuis l’avant et l’arrière du chariot, fixez la tête du barbecue aux panneaux latéraux gauche et droit en utilisant 4 vis à tête Philips de 1/4 x 15mm et 4 rondelles de blocage de 1/4 comme indiqué. (Fig.9)

Figure 5

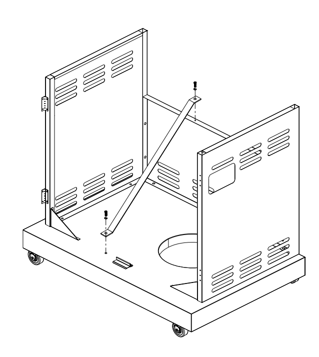


Figure 6

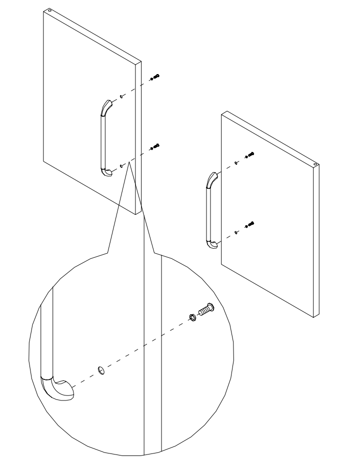


Figure 7

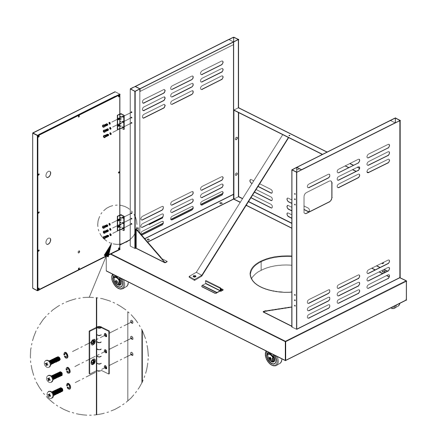


Figure 8

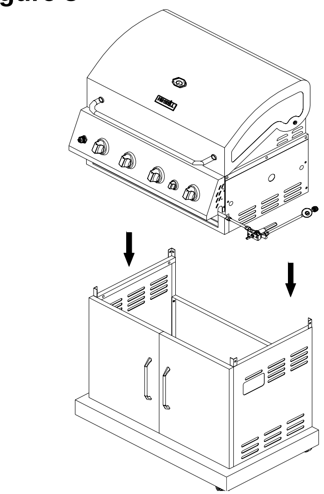
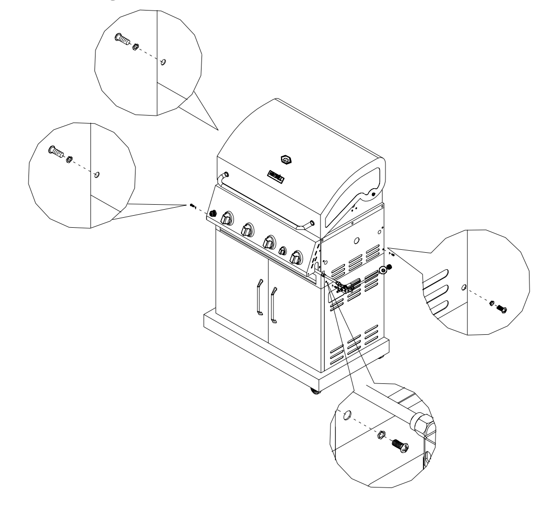


Figure 9



Installation du brûleur latéral & de la tablette latérale
1. Enlevez 2 vis à tête Philips de 1/4 x 15mm préinstallées depuis le côté gauche de la tête du barbecue comme indiqué. Ne pas enlever entièrement les vis; garder ¼ de la vis pour l'assemblage de la tablette. (Fig. 10)
2. Suspendez la tablette du brûleur latéral sur deux vis à travers les trous de vis de la tablette du brûleur latéral. (Fig. 11)
3. Utilisez 2 vis de 1/4 x 15mm avec 2 rondelles de blocage de 1/4 et 2 rondelles plates depuis l'intérieur du foyer pour fixer la tablette du brûleur latéral au foyer. (Fig. 12)
4. Attachez le panneau de commande du brûleur latéral droit au panneau de commande principale en utilisant 2 vis à tête bombée plate de 5/32-po. x 10mm et (2) rondelle de blocage de 1/4-po &(2) rondelle plate. (Fig. 12)
5. Répétez les étapes 2 à 4 pour l'installation de la tablette latérale gauche.

Installation de Brûleur à tube latéral & la soupape du brûleur latéral

1. Retirer les deux vis de 4 mm avec les rondelles de blocage pré-attachées à la valve. Puis placer la collerette sur le panneau de commande de la tablette du brûleur latéral. Par en dessous, insérer la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande de la tablette du brûleur latéral et la collerette. Aligner les trous dans la collerette avec ceux dans la valve et fixer avec deux vis de 4 mm. Les deux vis permettent d'attacher la collerette, le panneau de commande et la valve ensemble, comme illustré à la fig. 13A.
2. Ouvrir le couvercle du brûleur latéral et placer le brûleur à tube latéral par l'ouverture. Placer le tube du brûleur à tube latéral sur la valve de gaz du brûleur du latéral et s'assurer que la valve de gaz du brûleur latéral est insérée dans le tube du brûleur latéral. Fixer ensuite le brûleur latéral avec deux vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm et deux rondelles de blocage de 5/32 po par en dessous sur la tablette du brûleur latéral, comme illustré à la fig. 13B.
3. Insérer le bouton de commande du brûleur latéral sur la tige de la valve et serrer avec une clé hexagonale, comme illustré à la fig. 14.
4. Raccordez le fil d'allumage à l'électrode du fil de l'allumeur sur la face inférieure du brûleur. (Fig.15)

Figure 10

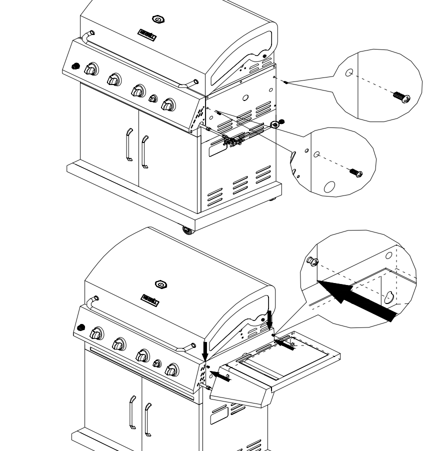
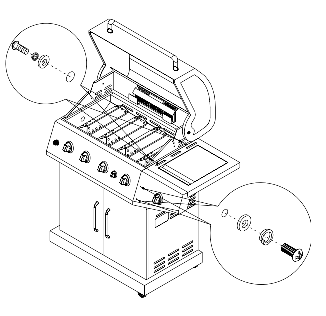


Figure 11

Figure 12

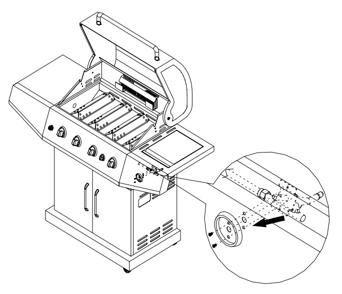
4pc: 1/4 X 15mm



4pc: 5/32 X 10mm

Figure 13

A



B

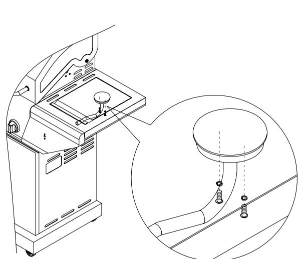


Figure 14

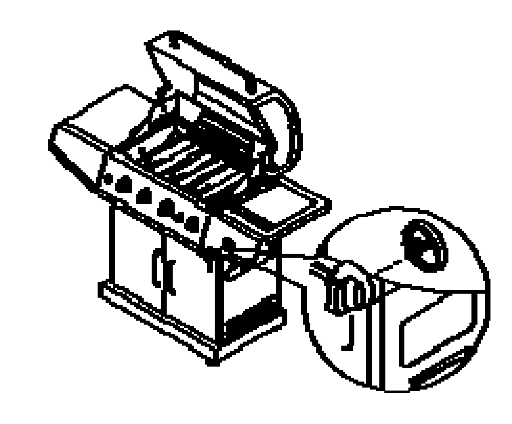
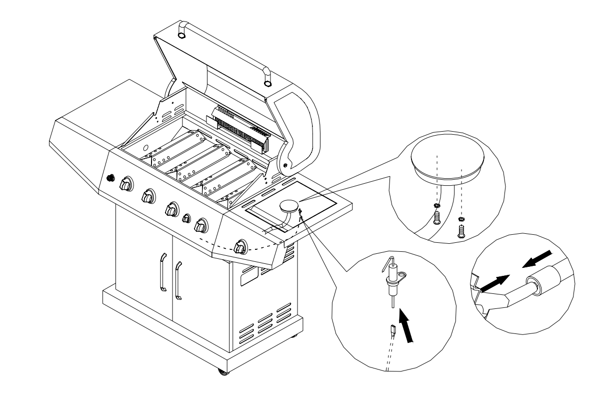


Figure 15

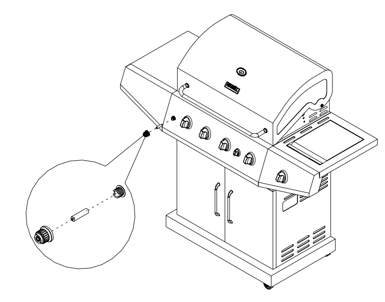


Installation de la pile
1. Dévisser le couvercle du compartiment de la pile. (Situé à l'extrême gauche du panneau de commande)

2. Insérer la pile dans le boîtier d'allumage avec la face positive tournée vers l'extérieur.

3. Remettez en place le couvercle du compartiment une fois la pile installée. (Fig.16)

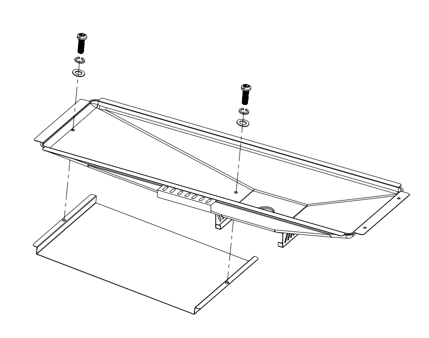
Figure 16



Une fois l'assemblage du barbecue terminé, vérifiez que toutes les vis et les écrous sont bien serrés à fond.

Installation du récipient à graisse
Fixez l'écran thermique de la lèchefrite à la lèchefrite en utilisant 2 vis à tête Philips de 5/32 x10mm, 2 rondelles de blocage de 5/32 et 2 rondelles plates de 5/32.（Fig.17)

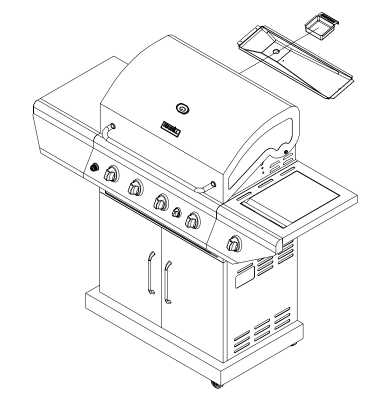
Figure 17



Depuis l'arrière du barbecue, enlevez la lèchefrite et les matériaux d'emballage puis insérez le récipient à graisse dans la lèchefrite comme indiqué (Fig.18). Réinstallez la lèchefrite dans le barbecue.

Installation des composants de cuisson
Important: Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, nettoyer les grilles et la tablette de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher méticuleusement. Badigeonner régulièrement avec de l'huile de cuisine. Une fois la cuisson terminée, régler le barbecue sur HIGH pendant 3 à 5 minutes pour brûler l'excédent de graisse ou de résidus alimentaires.
1. Installer les diffuseurs de chaleur au-dessus des brûleurs. Les trous sur les coins arrière des diffuseurs se fixent sur les chevilles à l'arrière des rebords du foyer. Vérifier que l'écran thermique de la tête du barbecue est correctement inséré dans les rainures. Si le barbecue a été livré avec un écran scotché en place, enlever le scotch avant d'utiliser le barbecue.

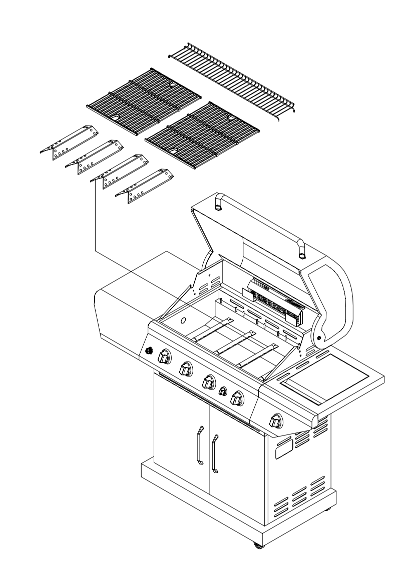
Figure 18



2. Espacer de façon égale les grilles de cuisson sur les bords au dessus des diffuseurs de chaleurs. (Fig.19)

3. Insérer les pieds de la grille de réchaud dans les trous sur la partie supérieure des panneaux latéraux du fourneau du barbecue. (Fig.19)

Figure 19



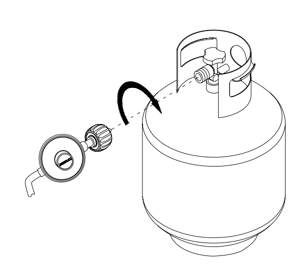
Connexion de la bonbonne de GPL au barbecue à GPL

1. Enlevez la vis sur le boulon de la bonbonne & ôtez la rondelle. Insérez le boulon de la bonbonne depuis l'arrière du barbecue et réinstallez le jeu de rondelle et de vis. Depuis l'arrière du chariot, installer l'anneau du pied de la bonbonne de 20 livres dans le trou sur le panneau inférieur. Vérifiez que la soupape de la bonbonne est sur la position OFF. Utilisez le boulon de la bonbonne pour attacher la bonbonne dans une position fixe (Fig.20).
2. Vérifiez que la soupape de la bonbonne possède les filetages externes adéquats s'adaptant aux éléments du tube et au régulateur fournis.
3. Vérifier que toutes les soupapes du brûleur sont sur la position OFF.
4. Inspectez le port de connexion de la soupape et les éléments du régulateur. Inspectez la présence d'avaries ou de saletés. Otez les saletés. Inspectez le tuyau. Ne jamais utiliser un équipement endommagé ou obstrué.
5. Lors du raccordement du régulateur et des éléments du tuyau à la soupape de la bonbonne, serrer à fond à la main l'écrou de serrage rapide dans le sens horaire (Fig.21) Ne pas utiliser une clé pour éviter d'abimer l'écrou de serrage rapide et provoquer une condition dangereuse.
6. Ouvrir entièrement la soupape de la bonbonne (dans le sens antihoraire). Utiliser une solution savonneuse pour vérifier les fuites sur tous les raccords avant de tenter d'allumer le barbecue. Si une fuite est détectée, fermer la soupape de la bonbonne et ne pas utiliser le barbecue jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

PRÉCAUTION : Le gaz doit être fermé au niveau de la bonbonne d'approvisionnement quand l'appareil n'est pas utilisé.

Figure 21

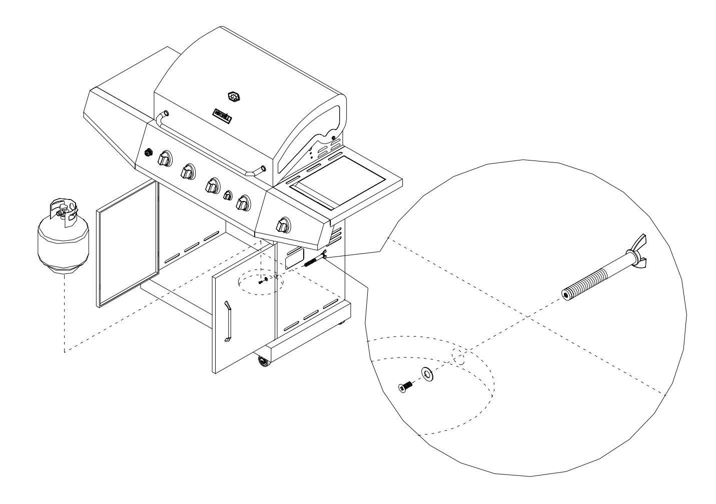
Raccordement du régulateur



Félicitations

Votre barbecue à gaz est maintenant prêt à être utilisé. Avant la première utilisation et au début de chaque saison (et chaque fois que la bonbonne de GPL a été changée):
1. Lisez toutes les instructions de sécurité, d'allumage et d'utilisation.
2. Inspectez la présence d'obstruction au niveau des orifices de la soupape de gaz, des tubes des brûleurs et des orifices des brûleurs.
3. Vérifiez les fuites de gaz en suivant les instructions se trouvant sur la page suivante du manuel.

Figure 20



Vérification des fuites de GPL
Ne jamais tester les fuites avec une flamme nue. Avant la première utilisation et au début de chaque saison ou chaque fois que votre bonbonne de GPL est changée, vous devez vérifier les fuites de gaz.

1. Fabriquez une solution savonneuse en mélangeant de l'eau et du détergent liquide à part égale.
2. Fermez entièrement les boutons de commande sur la position ARRÊT puis ouvrez le gaz sur MARCHE au niveau de la bonbonne.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccordements de gaz avec une brosse propre. Voir ci-dessous. Si des bulles grossissantes apparaissent dans la solution cela signifie que les raccordements ne sont pas étanches. Vérifiez chaque élément et resserrez ou réparez si nécessaire.

Vérification des fuites sur les raccordements de gaz




4. Si vous n'arrivez pas à réparer une fuite de raccordement de gaz, fermez le gaz au niveau de la bonbonne, débranchez la ligne de gaz sur le barbecue et appelez au 1-800-913-8999 ou votre fournisseur de gaz pour demander de l'aide.
5. Appliquez également de la solution savonneuse sur les soudures de la bonbonne. Voir ci-dessous. Si des bulles grossissantes apparaissent, fermez la bonbonne. Ne l'utilisez pas et ne la déplacez pas! Contactez un fournisseur de GPL ou les pompiers pour demander de l'aide.

Vérification de fuites sur la bonbonne de gaz

Instruction d'allumage du barbecue

Allumage des brûleurs principaux du barbecue

1. Ne pas fumer lors de l'allumage du barbecue ou de la vérification des raccordements d'arrivée du gaz.
2. Vérifier que la bonbonne de GPL est suffisamment pleine.
3. Vérifier que les raccordements de gaz sont bien resserrés.
4. Ouvrir l'arrivée du gaz.
5. Ouvrir le couvercle principal du barbecue et le couvercle du brûleur latéral.
6. Appuyer et tourner un des boutons du brûleur principal sur la position ALLUMER/ HAUT et presser en même temps le bouton d'allumage électronique sans le relâcher pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT
Si le couvercle du barbecue n'est pas ouvert lors de l'allumage un incendie ou une explosion risque de se produire pouvant causer des blessures corporelles graves, mortelles ou des dégâts matériels.



7. Pour allumer des brûleurs supplémentaires, pressez et tournez le bouton(s) du brûleur sur ALLUMER/ HAUT . Dans le même temps, pressez le bouton d'allumage électronique sans le relâcher pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Réglez le bouton(s) comme souhaité.
8. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez le bouton sur ARRÊT . Fermez le gaz au niveau de la bonbonne et patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper. Ouvrez ensuite le gaz au niveau e la bonbonne et répéter l'étape 6.
9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez les chapitres Allumage par allumettes et Si le barbecue ne s'allume pas en page suivante.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

1. Ouvrir entièrement le couvercle du brûleur latéral.
2. Presser et tourner le bouton de la rôtissoire sur l'ALLUMER/SUR. Dans le même temps, presser sans relâcher le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
3. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermer le bouton sur ARRÊT , patienter 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
4. Important: Ne pas utiliser les brûleurs principaux lors de l'utilisation du brûleur de la rôtissoire.
5. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections Allumage par allumettes et Si le barbecue ne s'allume pas en page suivante.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATERAL
Inspecter le tuyau d'arrivée du gaz avant d'ouvrir le gaz sur "SUR". En cas de coupures ou d'usure il doit être remplacé avant utilisation. Ne pas utiliser le brûleur latéral si vous sentez une odeur de gaz.
AVERTISSEMENT*: Maintenir votre visage et votre corps aussi éloignés que possible du brûleur lors de l'allumage.*

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL

1. Ouvrir entièrement le couvercle du brûleur latéral.
2. Appuyer et tourner le bouton du brûleur sur la position ALLUMER/ HAUT . Dans le même temps, presser sans relâcher le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
3. Si le brûleur latéral ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermer le bouton sur ARRÊT . Fermer le gaz au niveau de la bonbonne de GPL et patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper. Rouvrir ensuite le gaz au niveau de la bonbonne et répéter l''étape 2.
4. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les chapitres Allumage par allumettes et Si le barbecue ne s'allume pas en page suivante.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais se pencher par-dessus la surface de cuisson du barbecue lors de l'allumage du barbecue à gaz. Maintenir votre visage et votre corps à une bonne distance de sécurité (au moins 18 pouces) de la surface des grilles de cuisson lors de l'allumage du barbecue par allumette.

Allumer votre barbecue avec une allumette

1. Prendre la tige d'allumage manuel.
2. Insérer une allumette dans la tige d'allumage.
3. Suivre les étapes 1 à 5 de la procédure élémentaire d'allumage.
4. Allumer l'allumette et diriger la tige d'allumage vers la surface des grilles de cuisson.
5. Tourner le bouton de commande souhaité sur la position HI pour libérer le gaz. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.





⚠ AVERTISSEMENT

Si un incendie causé par un "RETOUR-EN-ARRIÈRE" se produit dans ou autour des tubes du brûleur, suivre les instructions ci-dessous. Le non-respect de ces consignes peut résulter en un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, mortelles ou des dégâts matériels.

• Fermer l'arrivée du gaz vers le barbecue à gaz.
• Fermer les boutons de commande sur la position ARRÊT .
• Éteindre les flammes avec un extincteur de flamme adéquat.
• Ouvrir le couvercle du barbecue.
• Une fois que le barbecue a refroidi, nettoyer les tubes du brûleur et les brûleurs en suivant les instructions de nettoyage se trouvant en page 15.

Si le barbecue ne s'allume toujours pas

1.Vérifier les fuites au niveau de l'arrivée du gaz et des raccordements. Vérifier que tous les raccordements sont étanches.
2. Répéter la procédure d'allumage élémentaire. Si votre barbecue à gaz ne s'allume toujours pas, fermer le gaz à la source, fermer les boutons de commande sur ARRÊT puis vérifier les points suivants:

• Mauvais alignement des tubes du brûleur sur les orifices.
Correction: Repositionner les tubes du brûleur sur les orifices.
•Obstruction dans la ligne de gaz .
Correction: Débrancher la ligne de gaz du barbecue. Ne pas fumer! Ouvrir l'arrivée du gaz pendant 1 seconde pour déboucher toute obstruction dans la ligne. Fermer l'arrivée du gaz à sa source et reconnecter la ligne de gaz au barbecue.

• Orifice bouché
Correction: Enlever les brûleurs hors du barbecue en soulevant avec précaution chaque brûleur hors de l'orifice de la soupape de gaz. Enlever l'orifice de la soupape de gaz et nettoyer délicatement toute obstruction avec un fil de fer mince. Puis réinstaller tous les orifices, brûleurs et composants de cuisson.

3. Si vous suspectez une obstruction dans les soupapes de gaz, appeler le service de réparation au 1-800-913-8999.

4. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, il sera nécessaire de purger l'air dans la ligne de gaz ou de réinitialiser le mécanisme de régulation d'excès de gaz.
Remarque: Cette procédure doit être faite chaque fois qu'une nouvelle bonbonne de gaz PL est raccordée à votre barbecue.

Pour purger l'air dans la ligne de gaz et/ou réinitialiser le mécanisme de régulation d'excès de gaz :

•Fermer le bouton de commande sur la position ARRÊT .
• Fermer le gaz au niveau de la soupape de la bonbonne.
• Débrancher le régulateur de la bonbonne de GPL.
• Mettre l'unité en position verticale pendant 5 minutes.
• Rebrancher le régulateur à la bonbonne de GPL.
• Ouvrir lentement jusqu'au quart ou jusqu'à demi la soupape de la bonbonne .
• Ouvrir le couvercle du barbecue.
• Tourner les boutons de commande sur ARRÊT . Appuyer et tourner un des boutons de commande sur HAUT.
• Tourner les boutons de commande sur HAUT jusqu'à ce que tous les brûleurs s'allument.
• Vous pouvez alors commencer à utiliser votre barbecue.

5. Si toutes les vérifications ou corrections ont été faites et que vous avez encore des questions liées au fonctionnement de votre barbecue à gaz, appeler la **hotline du Service Clientèle de 08h00 à 17h00 Heure du Pacifique, du lundi au vendredi au 1-800-913-8999.**

Nettoyage et entretien

Pour garantir un fonctionnement adéquat de l'unité, les soins et entretiens suivants sont recommandés.

Nettoyage des grilles de cuisson
Nous vous recommandons de laver vos grilles de cuisson avec une solution à base d'eau chaude et de savon doux. Vous pouvez utiliser une éponge ou une brosse douce pour nettoyer vos grilles de cuisson.

Nettoyage des diffuseurs de chaleur
Vous devriez aussi nettoyer de façon périodique les diffuseurs de chaleur avec une solution à base d'eau chaude et de savon. Utiliser une brosse douce pour ôter les résidus de cuisson résistants. Les diffuseurs de chaleur doivent être séchés avant d'être réinstallés.

Nettoyage de la lèchefrite
Le plateau de la lèchefrite doit être vidé et essuyé de façon périodique et nettoyé dans une solution à base d'eau chaude et de savon. Une petite quantité de sable ou de litière pour chat peut être placée dans la lèchefrite pour absorber la graisse.
Vérifier fréquemment la lèchefrite. Ne pas laisser la graisse s'accumuler et déborder de la lèchefrite.

Nettoyage annuel de l'intérieur du barbecue
Le décapage du barbecue après chaque utilisation tiendra celui-ci prêt pour la prochaine utilisation. Nettoyez toutefois à fond le barbecue une fois par an afin de le maintenir dans des conditions optimales de fonctionnement. Suivez les étapes suivantes.
1. Fermer entièrement toutes les soupapes des brûleurs sur la position HAUT.
2. Fermer entièrement la soupape de la bonbonne de GPL sur la position HAUT.
3. Détacher le tuyau de GPL et les éléments du régulateur de votre barbecue à gaz. Inspecter les éventuels avaries et remplacer si nécessaire en utilisant les numéros des pièces de rechange du fabricant se trouvant sur la liste des pièces.
4. Enlever et nettoyer les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et brûleurs du barbecue.
5. Couvrir chaque orifice de la soupape de gaz avec du papier aluminium.
6. Brosser l'intérieur et le fond du barbecue avec une brosse en nylon et laver avec de l'eau chaude et un savon doux. Rincer minutieusement et laisser sécher.
7. Enlever le papier aluminium puis réinstaller les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.
8. Reconnecter l'arrivée du gaz et observer la flamme du brûleur pour s'assurer d'un fonctionnement adéquat.

Nettoyage de la surface externe
•Nous vous recommandons de laver votre barbecue avec une solution à base de savon doux et d'eau chaude. Vous pouvez pour cela utiliser un tissu ou une éponge. N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs ou une brosse pour éviter de rayer la surface lors du nettoyage.

Nettoyage des surfaces externes en acier inoxydable

•Le mauvais temps et une chaleur intense peuvent décolorer les surfaces externes en acier inoxydable. Les huiles des machines servant à fabriquer l'acier inoxydable peuvent également provoquer cette décoloration. Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable pour polir les surfaces en acier inoxydable du barbecue. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer pour éviter de rayer et d'abîmer le barbecue.

Nettoyage des tubes et orifices du brûleur

Pour minimiser les risques de "RETOUR-EN-ARRIÈRE" suivre la procédure ci-dessous au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont le plus actives ou lorsque votre barbecue n'a pas été utilisé depuis longtemps.

1. Fermer les soupapes de tous les brûleurs et celle de la bonbonne de gaz.
2. Détacher les éléments d'assemblage du régulateur de GPL sur le barbecue.
3. Enlever les grilles de cuisson, les diffuseurs de chaleur et la lèchefrite hors du barbecue.
4. Ôter les vis en dessous de chaque brûleur et soulever les brûleurs hors de l'orifice de la soupape de gaz.
5. Utiliser un fil métallique dur en forme de crochet, un tuyau à air ou une brosse pour bouteille et le passer plusieurs fois à travers le tube du brûleur et à l'intérieur pour enlever les saletés.
6. Remettre les brûleurs en place. Voir l'illustration ci-dessous.

Étape 1. Repérer le brûleur sur l'orifice.
Étape 2. Utiliser 2 vis pour fixer le brûleur principal sur le panneau arrière du foyer.





⚠ AVERTISSEMENT
La position du tube du brûleur par rapport à l'orifice est primordiale pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. Vérifier que l'orifice est à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le barbecue à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas sur l'orifice de la soupape, une explosion et/ou un incendie peut se produire lors de l'allumage du brûleur.

Quelque soit la procédure de nettoyage du brûleur employée, nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes pour prolonger la durée de vie du brûleur.

1. Utilisez une éponge en fibre ou une brosse en nylon pour nettoyer toute la surface externe de chaque brûleur jusqu'à ce que tous les résidus alimentaires et la saleté aient disparu.

2. Nettoyez les orifices obstrués avec un fil métallique dur tel qu'un trombone à papier redressé.

3. Inspectez les avaries sur chaque brûleur (craquelures ou trous) et au cas où vous en trouvez, commandez et installez un nouveau brûleur. Après l'installation, vérifiez que les orifices des soupapes de gaz sont correctement installés à l'intérieur des extrémités des tubes des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Des araignées et des insectes peuvent faire leurs nids à l'intérieur des brûleurs et perturber la circulation du gaz. C'est une condition très dangereuse pouvant causer un incendie derrière le panneau de la soupape, endommageant ainsi le barbecue et rendant son utilisation dangereuse. Inspectez le barbecue au moins deux fois par an.

Troubleshooting

AVANT D'APPELER POUR UNE RÉPARATION

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de vérification suivante avant d'appeler le service de réparation.

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après que l'une des conditions suivantes se soit produite:

PROBLÈMES	QUE FAIRE
Le barbecue ne s'allume pas quand on tourne le bouton de commande.	Vérifier si la bonbonne de GPL est vide.
	Nettoyer le fil(s) et/ou l'électrode en frottant avec de l'alcool et un chiffon propre.
	Essuyer avec un chiffon propre.
	Vérifier que le fil est raccordé aux éléments d'assemblage de l'électrode.
	Vérifier le bon fonctionnement des autres brûleurs de l'unité.
	Vérifier le bon fonctionnement des autres. Si oui, vérifier une éventuelle obstruction au niveau de l'orifice de gaz sur le brûleur ne fonctionnant pas bien.
La flamme du brûleur est jaune ou orange et présence d'une odeur de gaz.	Consulter le chapitre nettoyage des tubes et orifices du brûleur en page 15. Si le problème persiste, appelez au 1-800-913-8999.
Faible chaleur avec le bouton de commande sur le réglage "ALLUMER/ HAUT ".	Vérifier si le tuyau d'essence est tortillé ou plié.
	Vérifier que le barbecue ne se trouve pas dans un endroit poussiéreux.
	Est-ce qu'un approvisionnement en gaz adéquat est disponible?
	Si seul un brûleur ne fonctionne pas bien, est-ce qu'il est nécessaire de nettoyer l'orifice ou le brûleur? Est-ce que l'arrivée ou la pression du gaz est faible?

Instructions de cuisson



AVERTISSEMENT

Ne pas laisser le barbecue sans surveillance. Votre barbecue chauffe rapidement. Ne jamais vous pencher par-dessus la zone de cuisson pendant l’utilisation de votre barbecue. Ne pas toucher les surfaces de cuisson, le caisson du barbecue, le couvercle ou les autres pièces du barbecue pendant son fonctionnement, ou jusqu’à ce qu’il ait refroidi après utilisation. Le non-respect de ces consignes risque d’entraîner des blessures corporelles graves.

Décapage

Avant de cuisiner avec votre barbecue à gaz pour la première fois, il est recommandé de “décaper” le barbecue afin d’éliminer toute odeur ou corps étranger. Allumer simplement les brûleurs, ôter le couvercle et faire marcher le barbecue sur le réglage HIGH pendant 3 à 5 minutes.

Températures de cuisson

Réglage élevé: Utiliser uniquement ce réglage pour réchauffer rapidement, saisir des steaks ou des côtelettes et pour brûler les résidus alimentaires sur le barbecue une fois la cuisson terminée. **Ne jamais** utiliser le réglage ÉLEVÉ pour une cuisson prolongée.

Réglages moyen à faible: La plupart des recettes nécessite un réglage moyen à faible, dont toutes les cuissons par fumaison, la cuisson à la rôtissoire et la cuisson des viandes telles que le poisson.

REMARQUE: Les réglages varient en fonction de la température et la force du vent.

Cuisson directe

La méthode de cuisson directe peut être utilisée avec les grilles de cuisson fournies et en installant les aliments directement au-dessus les brûleurs du barbecue.

Le couvercle du barbecue doit être ouvert pour la cuisson directe. La méthode est idéale pour saisir les viandes et quand vous voulez que les viandes, les volailles et le poisson aient un goût grillé. Les fritures et les fumaisons sont également meilleures par cette méthode parce qu’elles nécessitent une chaleur directe.



AVERTISSEMENT

Ne pas couvrir le fond du caisson du barbecue avec du papier aluminium, du sable et d’autres produits qui limiteront l’écoulement des graisses dans la lèchefrite.

Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, mortelles ou des dégâts matériels.

Cuisson indirecte

Pour cuire **de façon indirecte**, les aliments doivent être placés à droite ou à gauche du barbecue avec le brûleur allumé sur le côté opposé. **La cuisson indirecte doit être effectuée avec le couvercle rabattu.**

Flambées soudaines

Les graisses et les jus produits par les aliments grillés peuvent causer des flambées soudaines. Les flambées soudaines donnent un bon goût distinct ainsi que de la couleur aux aliments. Elles sont ainsi acceptables jusqu’à un certain point. Néanmoins, les flambées soudaines non contrôlées peuvent ruiner un repas.



PRÉCAUTION

Pour éviter d’abîmer le brûleur(s) adjacent(s), l’écran thermique du fourneau doit être correctement inséré en place lors de l’utilisation du brûleur marquant.

TABLEAU DE CUISSON AU BARBECUE

AVERTISSEMENT: Pour garantir votre sécurité alimentaire, les aliments doivent être cuits aux températures minimales internes comme décrit dans le tableau ci-dessous.

Températures internes minimales de sécurité recommandées par l'USDA

Poisson	145⁰ F
Porc	160⁰ F
Plats aux œufs	160⁰ F
Steaks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	145⁰ F
Bœuf, veau ou agneau haché	160⁰ F
Volaille entière (Dinde, poulet, canard etc)	165⁰ F
Volaille hachée ou en morceaux (Blanc de poulet etc)	165⁰ F

*Département d'Agriculture des États-Unis

ALIMENT	Poids ou épaisseur	Température	Durée	Instructions spéciales et astuces
Légumes	NC	Moyen	8 à 20 minutes	Trancher ou couper les légumes et badigeonner avec du beurre ou de la margarine. Envelopper de façon serrée dans du papier aluminium. Griller en tournant de temps en temps.
Pommes de terre	Entières	Moyenne	40 à 60 minutes	Envelopper individuellement dans du papier aluminium. Cuire en tournant de temps en temps.
Viande/Steak	1/2 à 3/4 pouces	Élevée-Moyenne	4 à 15 minutes	Préchauffer le barbecue pendant 15 à 20 minutes puis faites griller les steaks sur chaque côté pendant 2 minutes. Faites griller ensuite pendant 3 à 5 minutes sur chaque face ou jusqu'au degré de cuisson souhaité.
Viande hachée	1/2 à 3/4 pouces	Moyenne	8 à 15 minutes	Faire griller en tournant une fois lorsque les jus apparaissent à la surface ou jusqu'à cuit comme souhaité. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance pour éviter les flambées soudaines.
Côte	1/2 ou entière	Moyenne	20 à 40 minutes	Faire griller en tournant de temps en temps. Badigeonner pendant les dernières minutes avec de la sauce pour barbecue. Tourner plusieurs fois.
Hot dogs	NA	Moyenne	5 à 10 minutes	Faire griller en tournant quatre fois. 2-4 minutes sur chaque côté.
Morceaux de volaille	1/4 à 1/2 livres	Faible ou moyenne	20 à 40 minutes	Faire griller en tournant de temps en temps. Badigeonner pendant les dernières minutes avec de la sauce pour barbecue si souhaité. Tourner plusieurs fois.
Volaille entière	2 à 3 livres	Faible ou	1 à 1-1/2 heures	Utiliser la broche pour volaille et badigeonner souvent comme souhaité.
		moyenne	40 à 60 minutes	Utiliser la broche à volaille et badigeonner souvent comme souhaité.
Poisson	3/4 à 1 pouce	Moyen	8 à 15 minutes	Faire griller en tournant une seule fois jusqu'à obtention du degré de cuisson souhaité. Badigeonner avec du beurre, de la margarine ou de l'huile.